



CHEVAL GODET

TRIPLE  TRIPEL
DRY HOPPED / HOUBLONNAGE A CRU



Pour les 2 ans d'activité de la brasserie BelgoSapiens Brewers, il était évident de lancer une nouvelle gamme de bières. Cette gamme, **Cheval Godet** révèle aujourd'hui sa première bière, une Triple.

Le **Cheval Godet**, partie intégrante du folklore **Aclot**, trouve son origine au 17^e siècle mais pas à l'époque des **Triplodocus**.

La Triple du **Cheval Godet** brassée avec 3 céréales, 4 malts, de la cassonnade et 4 houblons, bénéficie d'un dry hopping au Polaris, houblon symbole de notre brasserie.

Son nez est à la fois végétal et frais tout en étant accompagné d'arômes subtils et épicés de fermentation. Sa bouche est chaude, très légèrement capiteuse voir **divine** avec une belle longueur d'amertume.

Une dégustation **Collégiale** doit rester un moment de Plaisir à Partager.

After 2 full years of brewing activity it was logical for us, BelgoSapiens Brewers, to start a new range of beers. Today, this range, named **Cheval Godet** is proposing its first beer, a Triple.

The **Cheval Godet**, which is an integral part of the **Aclot** folklore, i.e. from the town of Nivelles, goes back in history to the 17th century, which is not the **Triplodocus** era however.

The Triple of **Cheval Godet** has been brewed with 3 sorts of cereales, 4 malts, brown sugar and 4 hops, including a dry-hopping with Polaris. This hop is a symbol of our brewery.

Its nose is both vegetal and fresh at the same time accompanied by subtle and spicy fermentation aromas. Its mouth is warm, very slightly heady, indeed **divine**, and with a good length as regards bitterness.

Its **Collégiale** tasting must remain a moment of pleasure to be shared.

Om het tweejarig bestaan van de brouwerij BelgoSapiens Brewers te vieren, is het evident om een nieuw gamma aan bieren te lanceren. Deze gamma, **Cheval Godet**, onthult vandaag zijn eerste bier, een triple.

De **Cheval Godet** is een integraal onderdeel van de folklore **Aclot**. Deze is ontstaan in de 17^e eeuw maar niet in de tijd van **Triplodocus**.

De triple van **Cheval Godet** is gebrouwen met 3 soorten granen, 4 soorten mout, bruine suiker en 4 soorten hop. Waarbij hop als symbool staat voor onze brouwerij. Ook geniet dit bier van een polaris dry hopping.

De neus is plantaardig en fris, vergezeld met subtiële aroma's en verschillende gisting kruiden. De mond heeft een warme, **goddelijke** koppigheid in zich met een afgewerkte bittere toets.

Een **collegiale** degustatie moet een moment zijn van gedeeld plezier!

BOUTEILLE / BOTTLE / FLES

VOLUME	ALC. VOL.	UNITS	OG	IBU	EBC/SRM	SERVE
330 ml	8,1%	2,1	16,5°P	40	12 / 6	8 - 10°C
EAN		PACKAGING		UNIT WEIGHT	WEIGHT X 24	
5 425039 110301		Caisse de 24 bouteilles 63 caisses / palette euro		0,585 Kg	15 Kg	

CANETTE / CAN / BLIKJE

VOLUME	ALC. VOL.	UNITS	OG	IBU	EBC/SRM	SERVE
330 ml	8,1%	2,1	16,5°P	40	12 / 6	8 - 10°C
EAN		PACKAGING		UNIT WEIGHT	WEIGHT X 24	
5 425039 110318		Tray de 24 cannettes 90 trays / palette 100x120		0,343 Kg	8,5 Kg	



Egalement disponible en fûts en inox one-way de 20 litres
Also available on one-way drums of 20 liters in stainless steel



BRASSERIE CERES BELGIQUE SPRL

5, rue du Travail - 1400 Nivelles - Belgique
T. +32 (0)67 33 99 17 - contact@belgosapiens.be
www.facebook.com/belgosapiens - www.belgosapiens.be





CHEVAL GODET

DOUBLE  DUBBEL
DRY HOPPED / HOUBLONNAGE A CRU



Le **Cheval Godet**, partie intégrante du folklore **Aclot**, trouve son origine au 17^e siècle.

La Double du **Cheval Godet** est brassée avec des malts touraillés et torréfiés, de la cassonade et 4 houblons. Elle bénéficie d'un dry hopping au Mosaic, houblon aromatique offrant des notes douces de fruits exotiques.

Sa robe est rouge / brune intense. Son nez fruité et sa bouche maltée procurent une combinaison aromatique équilibrée. Les houblons utilisés, dont celui employé au dry hopping, vont lui conférer une amertume plaisante qui vient renforcer cet équilibre aromatique.

Une dégustation **Collégiale** doit rester un moment de Plaisir à Partager.

The **Cheval Godet**, which is an integral part of the Aclot folklore, i.e. from the town of Nivelles, goes back in history to the 17th century.

The Double of **Cheval Godet** has been brewed with kilned and roasted malts, brown sugar and 4 hops, including a dry-hopping with Mosaic. This hops gives aroma and sweet notes of exotic fruits.

It has a deep red/ brown color. Fruity nose and malted mouth are providing an equilibrated and aromatic combination. Hops used, including dry hopping hop shall procure a balanced and agreeable bitterness.

Its **Collégiale** tasting must remain a moment of pleasure to be shared.

De **Cheval Godet**, onderdeel van de Aclot Folklore, vindt zijn oorsprong in de 17^e eeuw.

De Dubbele van **Cheval Godet** is gebrouwen met geroosterde mout, cassonade en 4 soorten hop.

Een dry hopping met Mosaic hop, geeft een prettige smaak met een vleugje van exotisch fruit.

Het bier heeft een diep roodbruine kleur. Zijn fruitige neus en moutsmaak vormen voor een uitgebalanceerde aromatische sensatie in de mond.

De gebruikte hopsoorten, inclusief deze gebruikt bij dry hopping, leveren een aangename bitterheid die deze aromatische balans nog versterkt.

Een **collegiale** degustatie moet een moment zijn van gedeeld plezier.

BOUTEILLE / BOTTLE / FLES

VOLUME	ALC. VOL.	UNITS	OG	IBU	EBC/SRM	SERVE
330 ml	6,7%	1,8	15,6°P	33	60 / 30	8 – 10°C
EAN		PACKAGING		UNIT WEIGHT	WEIGHT X 24	
5 425039 110325		Caisse de 24 bouteilles 63 caisses / palette euro		0,585 Kg	15 Kg	

CANETTE / CAN / BLIKJE

VOLUME	ALC. VOL.	UNITS	OG	IBU	EBC/SRM	SERVE
330 ml	6,7%	1,8	15,6°P	33	60 / 30	8 – 10°C
EAN		PACKAGING		UNIT WEIGHT	WEIGHT X 24	
5 425039 110332		Tray de 24 cannettes 90 trays / palette 100x120		0,343 Kg	8,5 Kg	



Egalement disponible en fûts en inox one-way de 20 litres
Also available on one-way drums of 20 liters in stainless steel



BRASSERIE CERES BELGIQUE SPRL

5, rue du Travail – 1400 Nivelles – Belgique
T. +32 (0)67 33 99 17 – contact@belgosapiens.be
www.facebook.com/belgosapiens – www.belgosapiens.be






CHEVAL GODET

BLONDE  BLOND
SOLARIUS

Le Cheval Godet, partie intégrante du folklore *Aclot*, trouve son origine au 17^{ème} siècle.

La bière Solaris Blonde du Cheval Godet est brassée en collaboration avec le Domaine viticole du Chapitre à Baulers. 2 producteurs nivellois partagent leur passion pour créer une bière hybride à base de jus de raisin. Le cépage Solaris est un raisin blanc d'origine germanique comme le houblon phare de la brasserie, le houblon Polaris.

Sa robe est blonde dorée. Son nez fruité, des arômes de raisins blancs, sa bouche sèche et désaltérante, procurent une combinaison aromatique équilibrée tout en rappelant les origines viticoles de cette bière hybride.

Une dégustation *Collégiale* doit rester un moment de Plaisir à Partager.

The "Cheval Godet", which is an integral part of the *Aclot* folklore, i.e. from the town of Nivelles, goes back in history to the 17th century.

The blond beer Solaris Cheval Godet has been brewed in collaboration with the local winery "Domaine viticole du Chapitre". 2 craft producer share their passion and create an hybrid beer with the german white grape juice called Solaris.

It has a golden blond color. Fruity nose, white grape aroma, good drinkability and dry mouth are providing an equilibrated and aromatic combination, and at the same time remember you the origin of the incredible hybrid beer.

Its *Collégiale* tasting must remain a moment of pleasure to be shared.

De "Cheval Godet", onderdeel van de *Aclot* Folklore, vindt zijn oorsprong in de 17^o eeuw.

Het Solaris Blonde-bier van Cheval Godet wordt gebrouwen in samenwerking met de wijnmakerij "Domaine Viticole du Chapitre" in Baulers. 2 producenten uit Nijvel delen hun passie voor het maken van een hybride bier op basis van druivensap. De Solaris-druif is een witte druif van Germaanse oorsprong, zoals de vlaggenchip-hop van de brouwerij, de Polaris-hop.

Haar jurk is blond verguld. De fruitige neus, aroma's van witte druiven, droge en dorstlessende smaak, zorgen voor een uitgebalanceerde aromatische combinatie terwijl de wijnoorsprong van dit hybride bier wordt herinnerd.

Een *collegiale* degustatie moet een moment zijn van gedeeld plezier.



Brassée en collaboration avec le domaine viticole du Chapitre / Gebrouwen in samenwerking met de wijnmakerij Domaine viticole du Chapitre / Grape juice - brewed in collaboration with the winery Domaine viticole du Chapitre / Traubensaft - Gebraut in Zusammenarbeit mit dem Weingut Domaine viticole du Chapitre / Succo d'uva prodotta in collaborazione con cantina Domaine viticole du Chapitre / Zumo de uva - preparado en colaboración con Bodega Domaine viticole du Chapitre

BOUTEILLE / BOTTLE / FLES	VOLUME	ALC. VOL.	UNITS	OG	IBU	EBC/SRM	SERVE
	330 ml	7,1%	1,9	15,4°P	19	12 / 6	6 - 8°C
EAN		PACKAGING		UNIT WEIGHT	WEIGHT X 24		
5 425039 110370		Caisse de 24 bouteilles 63 caisses / palette euro		0,585 Kg	15 Kg		

CANETTE / CAN / BLIKJE	VOLUME	ALC. VOL.	UNITS	OG	IBU	EBC/SRM	SERVE
	330 ml	7,1%	1,9	15,4°P	19	12 / 6	6 - 8°C
EAN		PACKAGING		UNIT WEIGHT	WEIGHT X 24		
5 425039 110387		Tray de 24 cannettes 90 trays / palette 100x120		0,343 Kg	8,5 Kg		



Egalement disponible en fûts en inox one-way de 20 litres
Also available on one-way drums of 20 liters in stainless steel



BRASSERIE CERES BELGIQUE SPRL

5, rue du Travail - 1400 Nivelles - Belgique
T. +32 (0)67 33 99 17 - contact@belgosapiens.be
www.facebook.com/belgosapiens - www.belgosapiens.be

